



---

Restaurant  
PARKHOTEL







## *Herzlich willkommen*

in der Großgaststätte „Parkhotel“ Weißer Hirsch

Wir sind bestrebt, durch vorbildliche gastronomische Leistungen und hohe Gastlichkeit,

Ihnen den Aufenthalt in unseren Räumen  
so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns  
auf Ihr Wiederkommen.

Direktor und Mitarbeiter  
der Großgaststätte „Parkhotel“  
Weißer Hirsch



# TAGESKARTE

Preisstufe III  
ab 18.4.1983

Warme Küche von 11.30 bis 14.30 Uhr

16.00 bis 22.00 Uhr

Kalte Küche von 16.00 bis 23.00 Uhr

Kraftbrühe, Bierflocken, Hühnerfl. Weißbrot	1.85 M
Ungarische Goulaschsuppe mit Weißbrot	1.05 M
Ukrainische Soljanka mit Weißbrot	1.90 M
Kräuterquark mit Butter und Kartoffeln	1.85 M
2 Rühreier mit Spinat und Kartoffeln	3.25 M
Makkaroni m. Bierschinkenwürfel, ger. Käse	2.75 M
pikante Nierchen mit Rotkraut, Kartoffelpüree	3.85 M
Beefsteak in Sahne, junge Erbsen, Kartoffelpüree	4.10 M
Pökeldickbein ausgelöst, Meerrettich, Klöße, Sauerkraut	4.55 M
Kaßlerbraten m. Mischgemüse, Kartoffeln	3.50 M
Luzerner Schnitzel (gef. m. Bierschinken, Käse), junge Erbsen, Kartoffeln	4.85 M
Ungarischer Goulasch m. Apfelrotkraut, Klöße	3.90 M
Sauerbraten m. Apfelrotkraut, Klöße	3.90 M
Goldbroiler m. jungen Erbsen, Kartoffeln	5.45 M

## Kinderessen

Beefsteak in Sahne, Kartoffelpüree	2.75 M
------------------------------------	--------

## Werte Gäste !

Alle warmen Speisen, außer Kinderessen, beinhalten eine Portion Frischkostsalat. Wir bitten Sie, sich diesen selbst am Salatbuffett zusammen zu stellen.

## Kalte Küche

pikanter Eiersalat mit Schinkenstreifen, Butter und Brot	2.80 M
Rindfleischsalat "Budapester Art" Weißbrot	3.50 M
Geflügelsalat m. Ananas, Pfirsich, Weißbrot	4.65 M
gemischte Schinkenplatte m. Butter u. Brot, pikante Beilage	3.15 M
Schweinebraten, Meerrettich, Butter, Brot, pikante Beilage	3.55 M
Gebackenes Schweineschnitzel, pik. Beilage, Mayonnaisensalat	3.40 M
Kaßlerbraten m. Mayonnaisensalat, Frischkost	3.55 M
gem. Käseplatte m. Butter, Brot, Paprikasalat	3.50 M
Hackepeter mit Eigelb, Butter und Brot, pikante Beilage	2.50 M
Broiler mit Butter und Brot	4.20 M

Für die Richtigkeit der Preise und Kalkulation  
zeichnen verantwortlich:

Beyer - Stellvfr.  
Castr. Ltr.

Borchers-K.





# ABENDKARTE

1. 1. 1950	1. 1. 1950	1. 1. 1950
2. 1. 1950	2. 1. 1950	2. 1. 1950
3. 1. 1950	3. 1. 1950	3. 1. 1950
4. 1. 1950	4. 1. 1950	4. 1. 1950
5. 1. 1950	5. 1. 1950	5. 1. 1950
6. 1. 1950	6. 1. 1950	6. 1. 1950
7. 1. 1950	7. 1. 1950	7. 1. 1950
8. 1. 1950	8. 1. 1950	8. 1. 1950
9. 1. 1950	9. 1. 1950	9. 1. 1950
10. 1. 1950	10. 1. 1950	10. 1. 1950
11. 1. 1950	11. 1. 1950	11. 1. 1950
12. 1. 1950	12. 1. 1950	12. 1. 1950
13. 1. 1950	13. 1. 1950	13. 1. 1950
14. 1. 1950	14. 1. 1950	14. 1. 1950
15. 1. 1950	15. 1. 1950	15. 1. 1950
16. 1. 1950	16. 1. 1950	16. 1. 1950
17. 1. 1950	17. 1. 1950	17. 1. 1950
18. 1. 1950	18. 1. 1950	18. 1. 1950
19. 1. 1950	19. 1. 1950	19. 1. 1950
20. 1. 1950	20. 1. 1950	20. 1. 1950
21. 1. 1950	21. 1. 1950	21. 1. 1950
22. 1. 1950	22. 1. 1950	22. 1. 1950
23. 1. 1950	23. 1. 1950	23. 1. 1950
24. 1. 1950	24. 1. 1950	24. 1. 1950
25. 1. 1950	25. 1. 1950	25. 1. 1950
26. 1. 1950	26. 1. 1950	26. 1. 1950
27. 1. 1950	27. 1. 1950	27. 1. 1950
28. 1. 1950	28. 1. 1950	28. 1. 1950
29. 1. 1950	29. 1. 1950	29. 1. 1950
30. 1. 1950	30. 1. 1950	30. 1. 1950
31. 1. 1950	31. 1. 1950	31. 1. 1950

# GETRÄNKEKARTE

## Alkoholfreie Getränke

Selter	0.33	l	- .35 M
X Cola	0.3	l	- .57 M
Apfel-Orange	0.7	l	- .76 M

## Bier

Dreadner Pilsner	0.25	l	- .63 M
Dreadner Pilsner	0.5	l	1.25 M

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
+ Weinbrand Goldkrone	1.10 M	2.20 M
Nordhäuser Doppelkorn	- .82 M	1.64 M
+ Lunikoff	- .70 M	1.40 M
+ Brokat	- .60 M	1.20 M
Eierlikör		1.70 M
+ Apfelkorn	- .90 M	1.80 M
Radeberger Bitterlikör	- .65 M	1.30 M
Beonekamp	- .70 M	1.40 M

Yuccel Klee

- 72 M

1.44 M

X Bayrisch Kräutlerlikör

- 65 M

1.30 M

Falkenlikör

- 65 M

1.30 M

Compa-Orange

- 93 M

1.86 M



# WEINKARTE

## Weißwein

## Schoppen

## Fl.

* Muskateller	Ung.		9.75 M
Morer Tausendgut	Ung.	3.11	11.-- M
* Müller-Thurgau	DDR		8.10 M
Mameis	Rum.	2.62 M	9.10 M
* Loznitze	Bulg.		9.15 M

## Rotwein

* Le Grande	Alg.	3.40 M	11.90 M
Cabernet		2.24	7.85 M

## Wermutwein

* Deutscher Wermutwein rot	3.32 M	11.60 M
Deutscher Wermutwein weiß	3.82 M	13.40 M
Trillo rot		15.85 M

## Dessertwein

Cotnari	Rumänien	10.35 M
---------	----------	---------

## Schaumwein

Grande Cuveé süß	DDR	23.50 M
Schloß Wackerbarth trocken	"	25.50 M
* Picco Grande Cuveé	"	6.75 M



### Küchenge Getränke

1 Tasse Kaffee kompl.	- .94 M
1 Könnchen Kaffee kompl.	1.88 M
1 Könnchen Malzkaffee	- .70 M
1 Könnchen Kakeo	1.80 M
1 Könnchen Tee mit Zucker/Zitrone	- .90 M
1 Könnchen Tee mit Zucker	- .70 M

### Eis

× 1 Portion Streicheis Schokolade mit Schlagsahne	1.80 M
1 Portion Streicheis Frucht mit Schlagsahne	1.80 M
1 Eisbecher	3.15 M
1 Portion Vanilleeis m. Schlagsahne	1.70 M
1 Portion Schlagsahne	1.30 M

Beilagen:	Salzkartoffeln	- .15 M
	Mayomaisensalat	- .55 M
	Kartoffelklöße	- .55 M
	feine Erbsen	- .85 M
	Mischgemüse	- .85 M
	Apfelrotkraut	- .70 M
	Sauerkraut	- .45 M

für die Richtigkeit  
der Preise und Kalkulationen

BORCHERS  
Küchenleiter

WAUER  
GL-Gastronomie

28.03.1983







In unserem Hause erwarten Sie folgende  
gastronomische Einrichtungen:

TANZBAR

Für Brigadefeiern empfehlen wir Ihnen die „Grotte“ (60 Pers.)  
sowie unsere Nischen (20 Pers.)

GROSSER SAAL

BLAUER SAAL

Hier führen wir für Sie Veranstaltungen  
verschiedener Art durch

ROKOKO-BAR

HOTEL – RESTAURANT

WALDCAFÉ

KONZERTPLATZ WEISSER HIRSCH

Öffnungszeiten und Sonderveranstaltungen  
entnehmen Sie bitte unseren Aushängen in der Hotelhalle  
und der Tagespresse





GROSSGASTSTÄTTE  
PARKHOTEL WEISSER HIRSCH  
8051 · Dresden · Tel. 36851